

Baguette-Variationen

Nicht nur Frankreich, sondern auch Deutschland hat sich mittlerweile den Titel „Land der Baguettekennner“ verdient. Viele Baguette-Variationen finden sich hierzulande in den Regalen von LEH und Bäckereifilialen. Genauso vielseitig wie das Angebot sind die Herstellungsverfahren.

Ob frisch, halbgebacken, gefrostet, gekühlt, mit Kräuterbutter gefüllt oder unter Atmosphären-austausch verpackt – Baguette und Baguettebrötchen sind aus den Regalen des Lebensmitteleinzelhandels nicht mehr wegzudenken. Um den Bedarf des Handels zu decken, investierte z.B. Hubert Zimmermann, Senior Chef der Hubert Zimmermann GmbH & Co. KG, Erkrath, vor zwei Jahren in neue Baguetteanlagen. Im Werk Crailsheim stoßen die jetzt rund 10.000 Baguette pro Stunde aus.

Aber auch in den Filialen der Handwerksbäcker steht das lange Weißbrot aus Frankreich vielerorts in mehreren Variationen im Regal. Oft finden sich auch abweichende Bezeichnungen wie Meterbrot, Franzosenbrot oder Partystange. In den Verkaufsstellen der Bäckerei Dat Backhus Heinz Bräuer GmbH & Co. KG, Hamburg, finden sich z.B. drei Baguette-Varianten: Das Spitzbaguette für 1,10 € mit offener Porung, das „Normale“ mit feinen Poren für 0,90 € und dazwischen

liegt das Zwiebelbaguette. In einem Hamburger Supermarkt wird dem Verbraucher das Baguette bereits für 0,69 € offeriert. Für das Zwiebelbaguette muss der Kunde 0,79 € bezahlen.

Geschichte und Herstellung

Nach einer Überlieferung backte um 1814 ein österreichischer Bäcker die ersten Baguette in der französischen Hauptstadt Paris. Eine andere Überlieferung verweist auf einen Polen, der in Paris eine spezielle Art der Teigführung („polish“) entwickelt haben soll, die heute noch bei der Baguetteherstellung Anwendung findet. Bei klassischen Baguette kommt Weizenmehl Type 405 oder 550 zum Einsatz. Das Mehl darf keinen starken Kleber ausbilden und das Getreideprodukt sollte dehnbare Klebereigenschaften besitzen. Abhängig von der Weizenmehlqualität können bis zu 5% Roggenmehl Typ 997 zugesetzt werden. In den Regalen der Bäckereien finden sich aber auch Baguette-Varianten mit anderen Mehlarnten wie

z.B. Dinkel- oder Roggenmehl bzw. Mischungen aus Weizen- und Roggenmehl. In Frankreich wird den Teigen vielerorts Bohnenmehl zugemischt. Dies geht einerseits auf eine Verordnung aus dem 1. Weltkrieg zurück, die das Ziel hatte, Brotgetreide einzusparen. Andererseits empfehlen Experten die Zugabe von ein bis zwei Prozent Bohnenmehl, auf das Gesamtmehl berechnet, um die Gebäckkrume aufzuweichen. Zudem bildet das Baguette durch die Zugabe die typisch glasige Struktur und das Gebäck erhält eine leicht herbe Geschmacksnote. Ist der Teig trotz der Zusätze noch zu stramm, sollte der Teigmacher die Knetzeit etwas erhöhen. Der Einsatz von Vorteigen kann ebenfalls zur Verbesserung der Teigeigenschaften beitragen. Bei Zimmermann in Erkrath setzten die Experten einen Vorteig mit einer TA von 200 ein. Der Teig ruht für acht Stunden und die Zugabemenge zum

Quelle: Fritsch

Mit der Fritsch SBL – Spezial-Brot-Linie lassen sich handwerklich aussehende Spitzbaguett formen.

Premium-Handarbeit

Urgeschmack und Urrezept sind die Schlagwörter von Jean Kircher, wenn es um das Thema Baguette geht. Seit dem Jahr 2000 betreibt Kircher eine Bäckerei in Luxemburg. Der Unternehmer verwendet für seine Backwaren keine Backmittel und verzichtet auf Emulgatoren. „70% der Baguette-Qualität entsteht in der Teigmacherei“, erklärt Kirchner. Premium-Qualität beginne bei einer TA von 170 bis 175, damit die Gebäcke schön kross würden. Um eine glasige Struktur zu erzielen, empfiehlt Kircher eher ein Unterkneten des Teigs. Je nach Führung knetet ein Gabelknetter den Teig im ersten Gang für 5 bis 15 Minuten. Im zweiten Gang wird der Teig für 2 bis 10 Minuten ausgeknetet. Das Gebäck bestimmt, ob Kircher dem Teig einen milden Weizensauerteig zugibt oder einen Poolish (TA 200) verwendete. Der Vorteig besteht aus 10 g Hefe auf 1 kg Mehl gerechnet und lagert 5 bis 8 Stunden bei Raumtemperatur. Die Salzzugabe zum Teig nach rund 2/3 der Knetung ist für Kircher reines Marketing-Gerede. Lieber setzt er auf eine Kesselgare von mindestens 40 Minuten. So kann das Gebäck einen arteigenen Geschmack entwickeln. Die Aufarbeitung im Premium-Bereich sei, so Kircher, nur per Hand möglich.



Anbieter	Produkt/Besonderheit	Homepage
Capway Systems B.V., Driebergen, Niederlande	HiCap-line: Leistung: durchschnittlich 3.000 bis 6.000 Stück/h. Anlagen mit bis zu 12.000 Baguette die Stunde sind möglich. Besonderheit: kompakt konstruiert. Der Ofen bietet sowohl die Möglichkeit direkt auf Stein als auch auf Blechen abzubacken	www.capway.nl
Carlton Food-Technik GmbH, Düsseldorf / Rheon	Baguette-Anlagen mit Teigbandformsystem V4. Z.B. MINI STRESS-FREE-DIVIDER Modell VS. Abwiegen von 150 g bis 1.250 g. Stundenleistung: max. 720 kg / h.	www.carlton.de
Fritsch GmbH, Mark Einersheim	SBL – Spezial-Brot-Linie – mit Baguette-Wickler. Die Stundenleistung pro Reihe liegt bei 3.000 Stück bei einem Teiggewicht von 500 g. Die TA kann zwischen 155 und 175 liegen. Trend zu Spitzbaguette: Spezielle Einrichtung formt Baguette-Enden für ein handwerkliches Aussehen.	www.fritsch.info
G/BT GmbH Bäckerei Technologie, Villingen-Schwenningen	Anlagenvisualisierung bei Störungen. Auf dem Bildschirm wird die Störung als ein rot blinkender Kasten gezeigt.	www.gbtgmbh.de
Gouet SA, Eu, Frankreich	Modular aufgebaute Baguette-Anlagen MVS (Modular Vertical System). Kunststoff-Ketten reduzieren das Gewicht. Dadurch soll das Spannen der Ketten einfacher zu bewerkstelligen sein. Stundenleistung: bis zu 10.000 Baguette. Backen auf Stein und Blechen.	www.gouet.fr
Kaak Nederland BV, Terborg	Der Teigling lässt sich mit einer wählbaren Anzahl von VA-Klingen schneiden. Die Konstruktion erlaubt Längs-, Quer- und Diagonalschnitte. Zudem sind V-förmige Schnitte und S-Kurven möglich.	www.kaak.nl
König Maschinen GmbH, Graz, Österreich	Anlagen für höhere Leistungen baut das Unternehmen maßgeschneidert für die Kunden. Über 2.000 Baguette pro Stunde mit einem Stückgewicht von etwa 300 g sind herstellbar. Die Kopfmachine Artisan SFR für den handwerklichen Bereich liefert bei kontinuierlicher Teigzuführung bis zu 1.200 Baguette pro Stunde.	www.koenig.co.at
Mecatherm S.A., Barenbach, Frankreich	Wickeln der Teiglinge nach dem Teigteilen. Der Teigling bekommt eine höhere Spannung, die mit einer um 15 Minuten verlängerten Zwischengare ausgeglichen wird. Mit der Megaline II lassen sich stündlich rund 7.500 Baguette produzieren.	www.mecatherm.fr
Rademaker B.V., Culemborg, Niederlande	Randini-Konzept mit speziellen Modulen zum Einschlagen, Wirken, Schneiden und Absetzen. Die TA kann bei ca. 175 liegen. Im handwerklichen Bereich lassen sich bis zu 750 kg Teig pro Stunde verarbeiten. Für die Industrie: Anlagen mit einer Kapazität von bis zu sechs Tonnen pro Stunde.	www.rademaker.nl
Rondo Doge, Burgdorf, Schweiz	Neues Baguette-Modul mit der Steuerung über einen Bildschirm. Das Modul kann Teigrollen in einem Gewichtsbereich von 70 bis 500 g verarbeiten. Die Stundenleistung liegt bei 1.000 bis 1.500 pro Reihe. Die Stücklänge reicht von 10 bis 55 cm.	www.rondodoge.com
Tromp Engineering Bakery Equipment B.V., Gorinchem, Niederlande	Spannungsfrei arbeitender Teigteiler und ein Steuerpult mit Touchscreen-Monitor	www.tromp.nl
Werner & Pfleiderer Haton b.v., Panningen, Niederlande	Baguetta+ mit Rund-Lang-Prinzip: Das Teigstück wird rundgewirkt und als rundes Stück gegärt. Danach wird es leicht langförmig geformt und ein zweites Mal gegärt. Nach dieser Extra-Entspannungsphase wird das längliche Teigstück auf die endgültige Endlänge geformt. Vorteil: Teigstücke reißen nicht auf und schrumpfen nicht. Teiglinge lassen sich besser schneiden. Stundenleistung: bis zu 6000 St./h.. Teige mit 2 Stunden Kesselgare lassen sich verarbeiten.	www.wp-haton.com

Rondo Doge entwickelte ein neues Baguette-Modul mit der Steuerung über einen Bildschirm



Hauptteig liegt bei 16% bezogen auf das Mehl. Um das Gashaltevermögen zu verbessern, fügen einige Bäckereien dem Teig Lecithin als Emulgator zu. Lehrbücher empfehlen auch den Zusatz einer kleinen Menge Sauerteig, um die Gärtoleranz zu erhöhen, was auch den Stand der Teiglinge verbessern soll. Typisch für die Baguetteherstellung

ist die Salzzugabe nach rund 2/3 der Knetzeit. Die Zugabe führt zu einer Verfestigung des Teigs, um die Voraussetzung für ein gut gelockertes Gebäck zu erfüllen. Die Teigeinlage beträgt normalerweise 600 g bei einer ausgerollten Länge von 75 cm. Nach dem Aufmachen können die Teigstücke in Weizenmehl gerollt werden. Das anhaftende Mehl soll dem Kunden einen rustikalen Gebäck-Eindruck vermitteln. Die Brote müssen nach der Gare mehrfach in einem Winkel von 40 bis 45° zur Mittelachse geschnitten werden, um den artigen Ausbund zu erzielen. Typisch für Baguette ist eine ungleichmäßige Porung und ein hoher Krustenanteil.

Der hohe Krustenanteil wird erzielt durch

- ➔ die schlanke Gebäckform
- ➔ den kräftig ausgebildeten Ausbund
- ➔ durch Backen in abfallender

Hitze z.B. von 240 °C Anbacktemperatur auf 220 °C fallend bei einer Teigeinlage von 610 g (20% Backverlust)

➔ einer entsprechend langen Backzeit von rund 30 Min.

Spezialisten und Möglichkeiten

Die klassische Konfiguration einer Anlage besteht aus Teigteiler, Kegelrundwirker, Zwischengärschrank und Langroller. Bei der Teigteilung bieten einige Hersteller die Möglichkeit an, das Baguette direkt aus dem Teigband zu schneiden. Längst aber sind auch die Laminieranlagenbauer in das Baguette-Geschäft eingestiegen. Sie schneiden es aus dem Teigstrang und verzichten weitgehend auf die Krafteinwirkung beim Formen. Das grobe Porenbild wird so gefördert, aber die Teigspannung verliert. Gewinner sind die Baguette-Variationen. ■

NEU !

Backen auf Steinen oder auf Blechen ?
Dieser Ofen lässt Ihnen die Wahl !



Dual-Vertikal-Ofen :
Mit diesem Ofen backen Sie auf Blechen
oder auf vorgeheizten Steinen

Besuchen Sie
uns auf der

Gouet

Gouet SA - ZI les Bordages
49310 MONTILLIERS
FRANKREICH
Tel : +33 (0)2 41 75 58 67 - Fax : +33 (0)2 41 56 11 45
www.gouet.com - Email : cial@gouet.fr

EUROPAIN

Paris Nord Villepinte
16. - 20. April
Stand D 075
Halle 5 A